

Le Pain de Karine, nouvelle boulangerie bio



Karine Cassé devant sa fournée

« **L**e Pain de Karine » est la nouvelle boulangerie bio qui a ouvert ses portes début juillet au 1 bis chemin de Rémuolin sur la commune de Lasserre-Pradère. Située au centre du village au bord du ruisseau de la Boumbouride, il s'agit de l'aboutissement d'un rêve et d'un projet de trois longues années, intégrant la reconversion professionnelle de Karine Cassé, ancienne assistante maternelle au village, et la construction du local. « De nombreux contributeurs ont apporté leur pierre à cet édifice soit en m'aidant directement sur le chantier ou via le financement participatif que j'ai lancé en début d'année. Les retours positifs et les aides spontanées que je reçois sont incroyables et donnent encore plus de force à mon projet » confie la jeune femme émue. Dans son approche, Karine apporte une attention toute particulière à l'origine des ressources nécessaires pour la production du pain : les matières premières sont issues de l'agriculture biologique et locale, l'électricité est issue des énergies renouvelables, le matériel est labellisé « Bio-sourcé » dès lors que c'est possible. « Dans

mon projet, tout a été minutieusement pensé dans le plus grand respect de notre planète : j'alimente la boulangerie avec de l'énergie renouvelable et mes bacs à pâtons sont en matière biosourcée (c'est-à-dire à partir de ressources naturelles et renouvelables au lieu de ressources limitées comme l'énergie fossile). J'ai également choisi un four à pain reconnu pour sa faible consommation d'énergie et son isolation thermique exceptionnelle. Je viens également de fabriquer moi-même les sacs à pain » explique cette passionnée. Karine propose actuellement deux fournées par semaine, les mardi et vendredi, avec sept types de pains, sous trois formats différents. « Tous les pains sont fabriqués sur commande et sont à retirer à la boulangerie pour atteindre le zéro gaspillage. La gamme va s'élargir progressivement avec des brioches et des biscuits. Pour passer commande, j'utilise deux canaux : la page Facebook de la boulangerie Le pain de Karine ou la liste de diffusion par mail à laquelle il faut s'inscrire via lepaindekarine@gmail.com » ajoute cette boulangère engagée.